8月　離乳食予定献立表

2025年度

曜日	日付	5～6ヶ月離乳食	7～8ヶ月離乳食	9～11ヶ月離乳食	12ヶ月～完了	
				午後おやつ	午前おやつ	午後おやつ
月	25	おもゆ～つぶし粥 野菜スープ 野菜類・芋類マッシュ 白身魚マッシュ 豆腐 成長に応じて提供させていただきます。	3分～7分粥 ささみ挽肉とピーマン煮 じゃがいも煮 味噌汁(汁のみ)	全粥 肉団子とピーマン煮 じゃがいも煮 味噌汁 煮込みうどん	軟飯～御飯 豚肉香味ダレ刻み ズッキーニのナムル刻み わかめスープ ビスケット	ようかん　ミニパン
火	12・26		3分～7分粥 ささみひき肉と大根煮 茄子煮浸し 味噌汁(汁のみ)	12日　お弁当の日 26日　全粥 鶏団子と大根煮 茄子煮　味噌汁 スイカ	26日　軟飯～御飯 鶏肉梅照焼き刻み　五目金平刻み 味噌汁　果物 ウエハース	チーズ昆布おにぎり　するめ
水	13・27		3分～7分粥 白身魚とさつまいも煮 きゃべつ煮浸し 味噌汁(汁のみ)	13日　お弁当の日 27日　全粥 白身魚とさつまいも煮 きゃべつ酢の物　味噌汁 おじや	27日　軟飯～御飯 鰆のゴマ酢焼き刻み 切り昆布煮刻み クラッカー	紅茶スコーン　するめ
木	14・28		3分～7分粥 ささみ挽肉とトマト煮 南瓜煮 味噌汁(汁のみ)	全粥 鶏団子とトマト煮 南瓜煮 味噌汁 りんご煮	チキントマトカレー刻み（軟飯～御飯） 南瓜のヨーグルトサラダ刻み 味噌汁 果物 ウエハース	チーズシュガートースト　するめ
金	1・15・29		3分～7分粥 白身魚と人参煮 ほうれん草煮 味噌汁（汁のみ）	全粥 白身魚と人参煮 ほうれん草ケチャップ煮 味噌汁 おじや	軟飯～御飯 鮭のレモンバターソース刻み トマトとオクラのツナサラダ刻み 味噌汁 クッキー	1,15日マカロニみたらし　するめ 29日誕生日会
土	2・16・30			全粥 肉団子とじゃがいも煮 カリフラワー煮 味噌汁 さつまいも煮	軟飯～御飯 肉じゃが刻み カリフラワーサラダ刻み 味噌汁 ビスケット	ツナサンド　するめ
月	4・18	おもゆ～つぶし粥 野菜スープ 野菜類・芋類マッシュ 白身魚マッシュ 豆腐 成長に応じて提供させていただきます。	3分～7分粥 ささみ挽肉とじゃがいも煮 小松菜煮浸し 味噌汁（汁のみ）	全粥 肉団子と小松菜煮 じゃがいも煮 味噌汁 りんご煮	ビビンバ丼刻み（軟飯～御飯） わかめの中華サラダ刻み 中華スープ 果物 ウエハース	スイートポテト　するめ
火	5・19		3分～7分粥 白身魚とほうれん煮 ブロッコリーくず煮 味噌汁（汁のみ）	全粥 白身魚とほうれん草煮 茄子煮 味噌汁 おじや	軟飯～御飯 鮭の塩焼き刻み 冬瓜煮刻み 味噌汁 クラッカー	ケークサレ　するめ
水	6・20		3分～7分粥 ささみ挽肉と茄子煮 パプリカやわらか煮 味噌汁（汁のみ）	全粥 肉団子とパプリカ煮 春雨酢の物 味噌汁 煮込みうどん	軟飯～御飯 茄子の麻婆炒め刻み バンサンスー 味噌汁 クッキー	揚げじゃがたこ焼き風　するめ
木	7・21		3分～7分粥 白身魚と南瓜煮 カリフラワーくず煮 味噌汁（汁のみ）	全粥 白身魚と南瓜のケチャップ煮 カリフラワー煮 味噌汁 おじや	軟飯～御飯 南瓜肉巻きフライ刻み 甘夏フレンチサラダ刻み 味噌汁 ウエハース	おやつパン　するめ
金	8・22		3分～7分粥 白身魚とブロッコリー煮 人参やわらか煮 味噌汁（汁のみ）	全粥 白身魚とブロッコリー煮 ひじき煮 味噌汁 スイカ	軟飯～御飯 鰤の味噌マヨ焼き刻み ささみとトマトのポン酢和え刻み 清汁　果物 ビスケット	そうめんいなり　チーズ
土	9・23			全粥 肉団子と人参煮 さつまいも煮 味噌汁 バナナ	ハヤシライス刻み（軟飯～御飯） マカロニサラダ刻み コンソメスープ 果物 ウエハース	ふかしいも　するめ

8月献立表

2025年度

曜日	日付	朝食	昼食	主な材料			夕食	おやつ（午前）	おやつ（午後）
				血や肉になる	熱や力になる	調子を整える			
月	25	朝食を希望する場合は、お問い合わせください。	御飯 豚肉香味ダレ ズッキーニのナムル わかめスープ	豚肩ロース ハム	七分搗米 ゴマ	長ネギ、人参 ピーマン、ズッキーニ 赤パプリカ、コーン わかめ、えのき	チキンライス りんご 味噌汁	麦茶 ビスケット	牛乳 ようかん ミニパン
火	12・26		12日 お弁当の日				御飯 中華炒め 味噌汁	麦茶 ウエハース	麦茶 チーズこんぶおにぎり するめ
			御飯 鶏肉の梅照焼き 五目金平 味噌汁、果物	鶏肉 油揚げ	七分搗米	とうもろこし、れんこん ごぼう、人参 しらたき、三つ葉 大根、舞茸、スイカ			
水	13・27		13日 お弁当の日				御飯 ポークジンジャー 味噌汁	麦茶 クラッカー	牛乳 紅茶スコーン 小魚
			御飯 鰆のごま酢焼き 切りこんぶ煮 味噌汁	鰆 厚揚げ	七分搗米 ゴマ	枝豆、切りこんぶ 人参、さつまいも いんげん、玉ねぎ キャベツ			
木	14・28		チキントマトカレー 南瓜のヨーグルトサラダ 味噌汁 果物	鶏肉 ハム	七分搗米	玉ねぎ、トマト ナス、南瓜 人参、きゅうり ナス、長ネギ メロン	御飯 麻婆豆腐 味噌汁	麦茶 ウエハース	豆乳 チーズシュガートースト こぶ
金	1・15・29		御飯 鮭のレモンバターソース トマトとオクラのツナサラダ コンソメスープ	鮭 ツナ	七分搗米	アスパラ、トマト オクラ、コーン きゅうり、じゃがいも 玉ねぎ、レタス	焼きそば スティック野菜 味噌汁	麦茶 クッキー	牛乳 マカロニみたらし 小魚せんべい 29日 誕生日会
土	2・16・30		御飯 肉じゃが カリフラワーサラダ 味噌汁	豚肉 ハム	七分搗米	じゃがいも、玉ねぎ 人参、グリンピース カリフラワー、コーン もやし、葉ネギ		麦茶 ビスケット	麦茶 ツナサンド するめ
月	4・18		ビビンバ丼 わかめの中華サラダ 中華スープ 果物	鶏ひき肉 豆腐	七分搗米 ゴマ	もやし、人参 小松菜、わかめ レタス、きゅうり 長ネギ、エリンギ りんご	御飯 回鍋肉 味噌汁	麦茶 ウエハース	牛乳 スイートポテト 小魚せんべい
火	5・19		御飯 鰺の塩焼き（0～2歳 鮭） 冬瓜煮 味噌汁	鰺 （0～2歳　鮭） さつま揚げ	七分搗米	ほうれんそう、冬瓜 人参、オクラ ナス、玉ねぎ 葉ネギ	カレーピラフ スティック野菜 味噌汁	麦茶 クラッカー	牛乳 ケークサレ こぶ
水	6・20		御飯 茄子の麻婆炒め バンサンスー 味噌汁	豚肉 ハム	七分搗米	ナス、ピーマン 赤パプリカ、黄パプリカ 春雨、人参 きゅうり、キャベツ しめじ	御飯 鶏ケチャップ煮 味噌汁	麦茶 クッキー	牛乳 揚げじゃがたこやき風 するめ
木	7・21		御飯 南瓜肉巻きフライ 甘夏フレンチサラダ 味噌汁	豚肉 鶏卵	七分搗米	カリフラワー、南瓜 キャベツ、きゅうり 人参、甘夏 もやし、小松菜	やきとり丼 バナナ 五目汁	麦茶 ウエハース	牛乳 おやつパン 小魚
金	8・22		御飯 鰤の味噌マヨ焼き ささみとトマトのポン酢和え 清汁 果物	鰤 ささみ	七分搗米 ゴマ	人参、トマト きゅうり、ひじき コーン、水菜 しいたけ、スイカ	炊き込み御飯 おかか和え 豚汁	麦茶 ビスケット	麦茶 そうめんいなり チーズ
土	9・23		ハヤシライス マカロニサラダ コンソメスープ 果物	豚肉 ハム	七分搗米 マカロニ	人参、玉ねぎ しめじ、グリンピース きゅうり、コーン わかめ、じゃがいも バナナ		麦茶 ウエハース	麦茶 ふかし芋 するめ

*仕入れの都合による献立変更の際は、ご了承ください。
*乳児は食べやすい大きさに刻んで提供しています。
*献立表の中で初めて食べる食材がある場合、ご家庭で一度お試しください。
*体調の変化などありましたらお申し出ください。
*0・1歳には桜えびではなく、しらすを提供します。

《　午前おやつ・昼食・午後おやつあたりの平均栄養量　》

	エネルギー（kcal）	蛋白質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（μg）	ビタミンB１（mg）	ビタミンB２（mg）	ビタミンC（mg）
3歳以上児	511	25.7	14.8	74.7	234	2.8	278	0.52	0.41	59
3歳未満児	429	20.8	12.3	63.1	189	2.0	228	0.41	0.32	48